

POURQUOI VOS PRODUITS

FONT L'OBJET D'UNE SURVEILLANCE



Les prélèvements, pourquoi ? comment ?

La direction générale de l'Alimentation (DGAL) répond à vos questions.

À une époque où les consommateurs ont légitimement des attentes très fortes en matière de sécurité sanitaire des aliments, la qualité des contrôles est l'un des éléments sur lequel est fondée leur confiance.

Aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, les autorités sanitaires sont chargées de contrôler les produits proposés aux consommateurs. Ce contrôle vous met à contribution, vous qui êtes professionnel de l'alimentation, et nous vous remercions de votre disponibilité. Cette plaquette a pour but de vous présenter les enjeux et objectifs des prélèvements dont vos produits font l'objet.

Des prélèvements, pourquoi ?

- ▶ Pour surveiller le niveau de contamination des denrées et des aliments pour animaux.
- ▶ Pour collecter des données et évaluer les risques alimentaires.
- ▶ Pour aider à la gestion des risques alimentaires.
- ▶ Pour garantir nos exportations.

« La qualité du dispositif sanitaire français est un atout économique pour les professionnels. »

Patrick Dehaumont, directeur général de l'Alimentation

Des produits prélevés, chez qui ?

1. Vous n'êtes pas le seul

Sont concernés :

- ▶ les producteurs (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs),
- ▶ les entreprises de transformation et de fabrication (centres d'emballage d'œufs, industries laitières, industries de produits carnés et de la pêche, fabricants d'aliments pour animaux, abattoirs),
- ▶ les entreprises de distribution et de restauration (commerces de détail et grandes surfaces, restauration commerciale et collective,...),
- ▶ les importateurs (denrées alimentaires et aliments pour animaux importés de pays hors Union européenne).

2. Vous faites aussi partie d'un dispositif européen de surveillance

- ▶ Le règlement (CE) n°882/2004 prévoit l'obligation pour les autorités sanitaires de chaque État-membre de surveiller la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.
- ▶ Ce dispositif permet d'harmoniser la qualité sanitaire des aliments au sein de l'Union européenne.
- ▶ La DGAL, en coordination avec les autres ministères⁽¹⁾, met en œuvre un programme de surveillance des contaminants dans les aliments.

(1) Les autorités responsables de l'application de cette réglementation sont la DGAL, la DGCCRF et la DGS. Ces services ont des compétences partagées pour les missions de contrôle et se répartissent les produits à contrôler. DGCCRF : Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (ministère chargé de l'Economie) / DGS : Direction générale de la Santé (ministère chargé de la Santé).

CHIFFRES-CLÉS

Dans le cadre de ce programme de surveillance, la DGAL met en œuvre et finance chaque année environ **65 000 prélèvements**, effectués par les autorités sanitaires locales, générant plus de **800 000 résultats** analytiques, présentant un **taux de conformité moyen de 99,5 %** pour un budget annuel d'**environ 12 millions d'euros**.

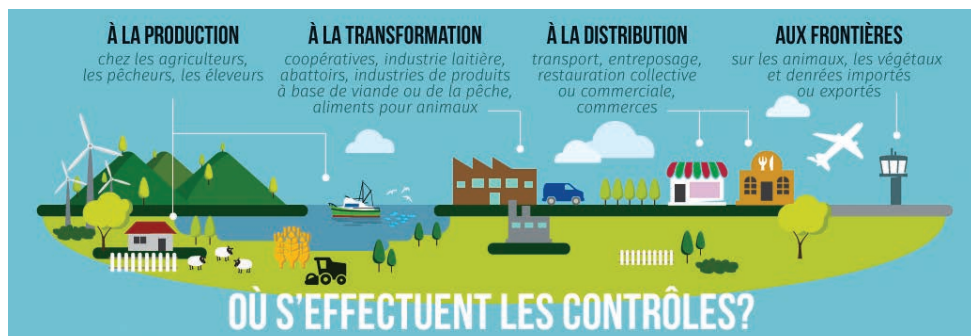
Que recherchent les autorités sanitaires ?

Différents contaminants potentiellement présents dans les aliments sont surveillés tout au long de la chaîne alimentaire :

- ▶ Les résidus de substances physico-chimiques (métaux lourds, PCB/dioxines, médicaments vétérinaires, produits phytosanitaires, substances anabolisantes, radionucléides, toxines).
- ▶ La contamination par des agents biologiques (bactéries telles que salmonelles, *Listeria* ; virus ; parasites).
- ▶ La présence de substances non autorisées (certains médicaments, substances anabolisantes, produits phytosanitaires, etc).

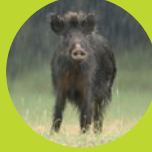
Comment sont effectués ces prélèvements ?

- ▶ La programmation des prélèvements de denrées alimentaires d'origine végétale et animale et d'aliments pour animaux s'appuie sur une **évaluation des risques**.
- ▶ Ils sont réalisés par environ **1 600 inspecteurs** assermentés des services vétérinaires dans les départements et les régions.
- ▶ Ils sont ensuite adressés à un laboratoire spécialisé faisant partie d'un réseau d'une centaine de **laboratoires d'analyses agréés** par le ministère chargé de l'agriculture, animé par des **laboratoires nationaux de référence**.



Produits faisant l'objet de prélèvements par la DGAL

À la production élevage, pêche, agriculture



À la transformation



À la distribution



Aux frontières



Que deviennent les résultats ?

► En cas de résultat non-conforme, le laboratoire alerte l'autorité administrative compétente qui vous prévient, s'il y a lieu. **Un résultat est déclaré «non-conforme» lorsque le seuil maximal autorisé par la réglementation pour un contaminant donné est dépassé ou qu'une substance interdite est détectée.**

Il donne lieu à une enquête pour définir la source de la contamination du produit, et à la mise en œuvre de mesures de gestion, pour protéger la santé du consommateur.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas de faute avérée.

- Les résultats sont transmis aux évaluateurs du risque et à la Commission européenne.
- Ils peuvent être exploités à différentes fins : mise en place de mesures pour réduire l'exposition des consommateurs aux risques alimentaires, révision de la réglementation européenne, recommandations à destination des consommateurs, adaptation des dispositifs de surveillance de la chaîne alimentaire.
- La DGAL rédige chaque année un rapport synthétique présentant les résultats obtenus. Ce rapport est disponible en ligne : <http://agriculture.gouv.fr/dispositif-de-surveillance-et-de>

IMPORTANT

Ces contrôles ne se substituent pas à vos autocontrôles. Ils sont complémentaires.

Vous pouvez obtenir les résultats des analyses de vos produits auprès de l'autorité compétente locale qui a procédé au prélèvement.

POUR EN SAVOIR PLUS

➤ Sur les contaminants :

Études EAT : <https://www.anses.fr/fr/content/etude-de-l%E2%80%99alimentation-totale-eat-2-l%E2%80%99anses-met-%C3%A0-disposition-les-donn%C3%A9es-de-son-analyse>

Etude Calipso (Anses-Inra) : Etude des Consommations Alimentaires de produits de la mer et Imprégnation aux éléments traces, Polluants et Oméga 3, 2006 :

<http://www.anses.fr/Documents/PASER-Ra-Calipso.pdf>

Dangers microbiologiques dans l'alimentation :

<https://www.anses.fr/fr/content/les-risques-microbiologiques-dans-l'alimentation>

➤ Sur la réglementation :

<http://agriculture.gouv.fr/securete-sanitaire>

➤ Sur la DGAL :

<http://agriculture.gouv.fr/securete-sanitaire>



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT